



Paris Match

Date : **15/12/2016**
Page : **46 in Edition Speciale**
Periodicity : **Weekly**
Journalist : **Muyls, Claude**

Circulation : **59973**
Audience : **393110**
Size : **583 cm²**



HAUTE COUTURE

Stylish Cover, un système malin, innovant, évolutif et ludique pour changer le look de son mobilier... comme on change de vêtement ! On en rêvait depuis longtemps d'une collection s'adaptant rapidement à tous les intérieurs. De magnifiques tissus artisanaux recouvrent chaque meuble de luxuriance. Le concept, afin d'être totalement emballant, se compose à chaque fois d'un support en bois et métal, accompagné d'une première housse. Epuré et prêt à être habillé, déshabillé, rhabillé. Il s'agit de tables à dîner, rectangulaires, rondes, ovales, carrées, tables basses de salon aux formes variées, poufs, consoles, bouts de canapés, socles, bancs et assises. Stylish Cover propose aussi un service sur-mesure pour le mobilier déjà acquis et notamment, les tables à dîner hors dimensions.
e-boutique - www.stylishcover.be



FESTOYONS SANS TABOUS
PAR CLAUDE MUYLS
*De Zola à Brel, grâce à ses vieux quartiers
Bruxelles s'impose comme une ville polyvalente
où il fait bon chiner la tradition.*

AUTANT EN EMPORTE LE VENT

Derrière ce titre cinématographique culte se cache un styliste capable d'habiller Scarlett. Le **Momu** (Mode Museum d'Anvers) a demandé d'analyser le processus de construction d'une robe Haute Couture. On voit ainsi le talent d'Edouard Vermeulen scintiller à chaque étape de cette réalisation. Robe bustier s'étalant sur une jupe ballerine en tulle et brillance. L'exposition remporte un tel succès qu'elle est prolongée jusqu'au 26 février 2017. Une occasion sans limite pour les professionnels et les amateurs de la féerie du textile. Naton rentre dans l'histoire, après avoir habillé de nombreuses familles royales.
MOMU GALERIE - Nationalestraat 28, 2000 Anvers - www.momu.be



LA FEMME ARGENT

Il faut beaucoup d'audace pour nommer une collection Silver Lover. Que ce soit sous forme de bijoux L.M.A.G.I.N ou de sacs de l'adorable collection **Lilu**. Mon premier se porte en bandoulière petite et souple. Mon second s'habille de brillance effervescente et mon troisième se pare de franges hyperfashion. A porter de manière festive en cette fin d'année. Le nom de ce joli sac : Esméralda et un prix qui n'est plus inaccessible 365 €. On flashe sur lui... www.lilu.be



COSTA D'AMALFI À PRIX D'AMI !

Ils sont six, tous originaires de la Côte Amalfitaine, à revendiquer fièrement une cuisine autant gorgée de soleil que de produits authentiques !

Dans un décor à la fois élégant et contemporain, relevé de quelques touches locales, c'est bien pour sa cuisine que le Costa d'Amalfi mérite réellement d'être découvert, tant pour la créativité que son originalité ! Par exemple, par la mise en œuvre d'un produit magnifique mais peu connu chez nous : la 'colatura d'alicci di Cetara' associé avec quelques pâtes bien al dente. Ce condiment magnifique est en fait du jus d'anchois qui a subi une fermentation dans le sel. Autre produit local travaillé avec maestria, c'est le rare bœuf de souche Podolica, aussi tendre que savoureux, proposé en filet en version fumée minute aux herbes, apporté à table sous cloche de verre, de manière aussi délicieusement odorante que spectaculaire. Un rapide tour de la carte monte, si c'était nécessaire, que la cuisine du Costa d'Amalfi se veut aussi traditionnelle dans ses produits que moderne dans sa conception. Dans les verres, que de bonnes surprises également, avec un joli tour d'Italie des meilleures appellations proposées à des prix on ne peut plus raisonnables. Une adresse aussi séduisante que sérieuse, donc, que tous les amateurs de cuisine méridionale se refilent déjà avec gourmandise, pour le plus grand bonheur de leurs papilles !

Costa d'Amalfi 192 rue Stevin à 1000 Bruxelles. 02/330.70.99 Fermé samedi midi et dimanche.
www.costadamalfi.be - info@costadamalfi.be

Le midi, lunch cadeau à 6,50 € - suggestion de pâtes à 12,50 €. Vin du mois à 20 € !



QUI PENSE CONFIT PENSE... DIDDEN !

Certaines entreprises restées familiales envers et contre tout constituent la véritable colonne vertébrale de notre savoir-faire gourmand. Alerte nonagénaire — elle célébrera son centenaire en 2025 ! — la société **Didden** a su rester une véritable référence en termes de sauces et de condiments de qualité. Aujourd'hui dirigée par Michèle Didden, quatrième génération de la même famille fondatrice, elle a su conquérir la place de véritable vedette en matière de confits ! Depuis longtemps classiques avec le foie gras et les terrines de prestige, ces mêmes confits peuvent néanmoins connaître bien d'autres mariages heureux, ceci tout au long de l'année et... tout au long du repas ! Les grands classiques ? Oignons blancs et Ardennais, aïelles cuisinées et figues. Les spécialités ? Oignons Pain d'épice ou à l'Orange, 1001 Nuits et Sweet Chili, Orange Grand-Marnier®, Mangue Gingembre, Pomme Paire Cannelle, Fruit des Bois, Ananas Cardamome, Tomate Chili et Potimarron Piment d'Espelette. Et enfin, les nouveaux : Framboise Litchi et Abricot Menthe. Un assortiment aussi gourmand que varié, qui permet des associations multiples. www.diddenfood.com

**PARIS
MATCH**

RÉTROSPECTIVE
2016
ANNÉE DE
LA COLÈRE



Jacques Bréj au volant de sa 2CV, avec son épouse Thérèse dite « Mîche » et leurs trois filles, Isabelle (1 an), Chantal (8 ans) et France (6 ans) à l'arrière.

POLNAREFF
NOTRE ENQUÊTE SUR
LA POLÉMIQUE



BREJ

INTIME ET INÉDIT

Numéro collector

Sondage : le Belge qui nous manque le plus

BELGIQUE [PM] BEL 2,90 € - LUX 2,80 € (D) 15 AU 21 DÉCEMBRE 2016 PHOTO: SIMON S. SWANNE (P. 12) / MEDDOWDAIRE DÉPÔT BÉROUAGLÉ



5 413645 300063

www.parismatch.com